

Tischlein deck' Dich

Kreieren Sie Ihr eigenes Menü aus vielen kleinen Gerichten,
dazu servieren wir frisches Baguette
Faustregel: Vorspeise 2-3 Tapas,
Hauptgang 4-5 Tapas

Tomatensalat mit Ruccola und Büffelmozzarella	7,5
Crevetten im Chili-Knoblauchöl gebacken	9,5
Gebratener Pulpo auf thailändischem Papayasalat	9,5
Gemischte marinierte Oliven	5,5
Gazpacho andaluz – eine kalte Gemüsesuppe	7,5
Krosser asiatischer Schweinebauch in Honig-Sojasoße glasiert	8,5
Datteln mit Pecorino gefüllt im Speckmantel (2)	6
Steinchampignons mit Chili, Knoblauch und Sherry gebraten	8
Pimientos de padron – Gegrillte Minipaprikas mit Knoblauch und fleur de sel	5,5
Milde Chorizo im Olivenöl aus dem Ofen	7,5
Spanischer Manchego mit Trüffelöl und Sakurakresse	7,5
Gegrillte halbe Avocado mit Salsa	9,5
Kleines Rindscarpaccio mit getrüffelter Balsamicomarinade	9
Falafeln mit Joghurt-Minzdip	7,5
Melonenspieße mit badischem Fenchelschinken	6,8
Hausgebeizter Caipirinha-Lachs mit Guacamole	9
Vitello tonnato – rosa gebratene Kalbfleischscheiben an Thunfischsoße	8

Unsere Sommer-Weinempfehlung

Moments like this Cuvée trocken	0,1lt	3
Gutedel/ Cabernet Blanc / Müller-Thurgau	0,25 lt.	7
Weingut Engler, Müllheim		

Unser Genießer-Menü

Thunfischcarpaccio mit Zitrus-Wasabimarinade
und Sprossen

Safran-Fenchelsuppe

Ziegenfrischkäseraviolis in Salzeibutter
mit confierten Quitten

Kalbsfilet am Stück gebraten im Estragonrahm mit
feinen Nudeln und Marktgemüsen

Mousse von der Zartbitterschokolade an
Erdbeer- Rhabarberconfit

Als 3-Gang-Menü (Carpaccio, Hauptgang, Dessert): 66,5
Komplettes Menü : 85

Menü-Weinempfehlung

2023er Hebo Rosso Toskana IGT, Weingut Petra	0,1 lt.	5,3
Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot & Sangiovese	0,25 lt.	12

Lieblings-Apero diesen Monat

Canonita Spritz (mallorquinischer Orangenaperitif)	7,5
--	-----

Vorspeisen

Kleiner Beilagen-Blattsalat	4,5
Gemischter Blattsalat mit Florian's Hausdressing	7,5
Hummercremesuppe	13,5
Spargelsuppe mit Vadouvan	7,5

Hauptgerichte

Badisches Wildschweinragout mit Preiselbeerbirne,
hausgemachte Spätzle und Marktgemüsen
26,5

Gereiftes Kotelette vom badischen Landschwein mit Schwarte an
Burgunder-Schalottensoße, kleinen Rosmarinkartoffeln und Marktgemüsen
27,5

Flat iron-Steak sous vide gegart und angegrillt an Chimichurri
mit mediterranem Ofengemüse und Süßkartoffelpommes
33

Zwiebelrostbraten aus der Rindshälfte rosa gebraten
mit hausgemachten Spätzle
32

Wiener Schnitzel mit hausgemachten Preiselbeeren und pommes frites
31,5

Zarte Rinderzunge im Pfifferlingsrahm mit
feinen Nudeln und Marktgemüsen
25,5

Fisch

Pochiertes Filet vom schottischen Loch Duart Bio-Lachs an samtiger
Parmesansoße mit Blattspinat und Basmatireis
34,5

Gebratenes Filet vom Loup de mer auf mediterranem Ofengemüse
mit Rosmarinkartoffeln und Basilikumpesto
29,5

Steak vom weißen Heilbutt auf Rahmpfifferlingen mit
feinen Nudeln und Marktgemüse
41

Vegetarisch

Indischer Linsendal mit Kreuzkümmel und Kokosmilch an
Basmatireis und Mandelbrokkoli
24

Feldberger Käsespätzle mit Röstzwiebeln
und kleinem Beilagensalat
20,5

Hausgemachte Ziegenfrischkäseraviolis in Salbeibutter
mit mediterranem Ofengemüse und Parmesanspänen
24,5

Eine Liste der auf unserer Speisekarte kennzeichnungspflichtigen Allergene und Zusatzstoffen können
Sie sich gerne vom Service aushändigen lassen. Trotz sorgfältigster Arbeitsweise kann nicht gänzlich
ausgeschlossen werden, dass bei der Verarbeitung Spuren aller Allergene in sämtlichen
Lebensmitteln sein könnten.

Desserts

Hausgemachtes Zitronensorbet mit Schwarzwälder Needle Gin	7,5
Zwei gebackene Apfelringe im Zimtzucker mit Vanillesoße	8,5
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern an kleinem Mangosalat mit Kokoseis	12
Panna cotta mit Beeren der Saison und Pistazieneis	9,5

Eis

1 Kugel Eis nach Wunsch	2,5
1 große Solokugel Eis nach Wunsch	5
Gemischtes Eis (3 Kugeln) nach Wunsch	7,5
Portion Sahne	0,8
Kids-Delfin: 2 Kugeln Eis nach Wahl, der Rest ist unser Geheimnis	6,5
Snickers-Eisdessert im Glas	8,5
Krokantbecher: Salted Caramel-, Schokoladen- und Pistazieneis mit Haselnußkrokant und Sahne	9,5
mit Baileys	12,5
Schwarzwaldbecher: Vanille-, Schokoladeneis mit Kirschen, Kirschwasser und Sahne	9,8
Erdbeerbecher: Kokos-, Vanille und Stracciatella Eis mit Erdbeeren und Sahne	8,5
Affogato al caffè: Eine Kugel Vanilleeis mit Espresso	5,5

Unsere hausgemachten Eissorten finden Sie auf der nächsten Seite

Unsere hausgemachten Eissorten

Zitronensorbet
Himbeersorbet
Melonensorbet
Zwetschgensorbet
Mango-Passionsfruchtsorbet

Schwarzes Schokoladeneis (vegan)
Bourbon-Vanilleeis
Stracciatella-Eis
Joghurette-Eis
Salted Caramелеis
Cookie Eis

Erdnußeis
Kokoseis
Pistazieneis
Apfelkucheneis
Minzeis